

390326 - AALI - Food Analysis

Coordinating unit: 390 - ESAB - Barcelona School of Agricultural Engineering
 Teaching unit: 745 - EAB - Department of Agri-Food Engineering and Biotechnology
 Academic year: 2019
 Degree: BACHELOR'S DEGREE IN FOOD ENGINEERING (Syllabus 2009). (Teaching unit Compulsory)
 BACHELOR'S DEGREE IN FOOD ENGINEERING (Syllabus 2009). (Teaching unit Compulsory)
 ECTS credits: 6 Teaching languages: Catalan

Teaching staff

Coordinator: MONTSERRAT PUJOLA CUNILL
 Others: PATRICIA JIMENEZ DE RIDDER -

Degree competences to which the subject contributes

Specific:

1. Food engineering and technology: Food analysis.

Transversal:

2. SELF-DIRECTED LEARNING - Level 3. Applying the knowledge gained in completing a task according to its relevance and importance. Deciding how to carry out a task, the amount of time to be devoted to it and the most suitable information sources.

Teaching methodology

Learning objectives of the subject

Study load

Total learning time: 150h	Hours large group:	40h	26.67%
	Hours medium group:	0h	0.00%
	Hours small group:	20h	13.33%
	Guided activities:	0h	0.00%
	Self study:	90h	60.00%

390326 - AALI - Food Analysis

Content

<p>(ENG) BASES DE L'ANÀLISI QUÍMICA D'ALIMENTS</p>	<p>Learning time: 40h Theory classes: 10h Laboratory classes: 5h Self study : 25h</p>
<p>Description: (ENG) Etapes del procés analític en l'anàlisi d'aliments. Objectiu i mostreig Processos de tractament de mostra Quantificació a través de l'anàlisi clàssica</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1. Classes d'explicació teòrica Activitat 2. Proves individuals d'avaluació Activitat 3. Activitat de laboratori</p>	
<p>(ENG) ANÀLISI INSTRUMENTAL</p>	<p>Learning time: 70h Theory classes: 20h Laboratory classes: 10h Self study : 40h</p>
<p>Description: (ENG) Anàlisi instrumental: característiques generals i calibració Mètodes òptics Mètodes cromatogràfics Altres tècniques instrumentals</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1. Classes d'explicació teòrica Activitat 2. Proves individuals d'avaluació Activitat 3. Activitat de laboratori Activitat 4. Treball d'un cas</p>	
<p>(ENG) L'ANÀLISI GLOBAL DELS ALIMENTS</p>	<p>Learning time: 40h Theory classes: 10h Laboratory classes: 5h Self study : 25h</p>

390326 - AALI - Food Analysis

Planning of activities

(ENG) ACTIVITAT 1: CLASSES D'EXPLICACIÓ TEÒRICA	Hours: 93h Theory classes: 38h Self study: 55h
(ENG) ACTIVITAT 2: PROVES INDIVIDUALS D'AVALUACIÓ	Hours: 2h Theory classes: 2h
(ENG) ACTIVITAT 3: ALCTIVITAT DE LABORATORI	Hours: 40h Laboratory classes: 20h Self study: 20h

Qualification system

Bibliography

Basic:

Adrian, Jean. Análisis nutricional de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2000. ISBN 8420009199.

Harris, Daniel C. Análisis químico cuantitativo. 2ª ed. Barcelona [etc.]: Reverté, 2001. ISBN 842917222X.

Matissek, Reinhard; Schnepel, F.-M.; Steiner, Gabriele. Análisis de los alimentos : fundamentos, métodos, aplicaciones. Zaragoza: Acribia, 1998. ISBN 8420008508.

Rubinson, Kenneth A.; Rubinson, Judith F. Análisis instrumental. Madrid [etc.]: Prentice Hall, 2001. ISBN 8420529885.

Nielsen, S. Suzanne. Introduction to the chemical analysis of foods. Boston ; London: Jones and Bartlett, 1994. ISBN 0867208260.